

Revendications

- [Revendication 1]** Procédé de préparation de produit cuit de boulangerie résistant aux moisissures comprenant la cuisson d'une pâte obtenue par une méthode de panification de type sponge and dough mettant en œuvre une poolish
5 contenant de 20 à 55 g/L d'éthanol, de préférence de 35 à 50 g/L d'éthanol, et comprenant après la cuisson une étape d'application à la surface du produit cuit de boulangerie d'une solution comprenant un levain vivant et/ou une levure vivante.
- [Revendication 2]** Procédé selon la revendication 1 caractérisé en ce que ladite
10 poolish est obtenue par la maturation d'une composition comprenant de la farine, de l'eau, éventuellement du sucre et/ou des enzymes par au moins une levure choisie dans le groupe comprenant les levures de vinification, de brasserie et/ou de boulangerie.
- [Revendication 3]** Procédé selon l'une des revendications précédentes,
15 caractérisé en ce que la levure est obtenue par culture de souche *Saccharomyces cerevisiae*.
- [Revendication 4]** Procédé selon l'une des revendications précédentes, caractérisé par le fait que la durée de maturation de la poolish est d'au moins 4 heures, de préférence d'au moins 8 heures et plus préférentiellement encore d'au
20 moins 12 heures.
- [Revendication 5]** Procédé selon l'une des revendications précédentes, caractérisé en ce que la farine de la poolish représente 20 à 65% de la farine totale, de préférence 25 à 55%, plus préférentiellement encore 30% ou 50% de la farine totale.
- 25 **[Revendication 6]** Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel le levain vivant appliqué à la surface du produit cuit de boulangerie est un levain sur toute farine de panification, de préférence sur farine de blé, farine de blé dur, farine de seigle, farine de seigle blanc ou farine de sarrasin.
- 30 **[Revendication 7]** Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel la composition de levain vivant est appliquée à raison de 2 à 8 g, de préférence de 3 à 7 g et plus préférentiellement encore de 4 à 6 g de levain liquide

présentant une matière sèche de 15 à 20% sur une surface de produit cuit de boulangerie de 1200 à 1900 cm².

[Revendication 8] Procédé selon l'une des revendications 1 à 7, dans lequel la composition de levure vivante est appliquée à raison de 2 à 8 g, de préférence de 3 à 7 g et plus préférentiellement encore de 4 à 6 g de composition liquide présentant une quantité de levures vivantes de l'ordre de 10⁷ à 10¹⁰ CFU/L, de préférence de l'ordre de 10⁹ CFU/L sur une surface de produit cuit de boulangerie de 1200 à 1900 cm².

[Revendication 9] Procédé selon l'une des revendications précédentes, dans lequel la composition de levain vivant est appliquée par trempage ou pulvérisation.

[Revendication 10] Procédé selon l'une des revendications précédentes, pour la préparation de pain au levain, de pain de mie, de pain au lait, de pain brioché, de brioche, buns ou tout autre produit longue conservation

[Revendication 11] Procédé selon l'une des revendications précédentes pour la préparation de produits cuits de boulangerie, notamment tranchés, destinés être emballés dans des emballages papier ou dans des emballages en film plastique de qualité alimentaire.

[Revendication 12] Utilisation d'une poolish contenant de 20 à 55 g/L d'éthanol, de préférence de 35 à 50 g/L d'éthanol, conjointement avec l'application d'une composition de levain vivant et/ou de levure vivante à la surface d'un produit de boulangerie cuit, pour ralentir l'apparition de moisissures sur le produit cuit de boulangerie, notamment tranché.

[Revendication 13] Utilisation selon la revendication 12, caractérisée par le fait que la farine de la poolish représente 20 à 65%, de préférence 25 à 55% et notamment 30% ou 50% en poids de la farine totale du pain dans lequel la poolish est présente.

[Revendication 14] Utilisation selon la revendication 12 ou 13, dans laquelle la composition de levain vivant et/ou de levure vivante peut en outre être pulvérisée dans l'emballage fermé dans lequel il est conservé.

[Revendication 15] Produit cuit de boulangerie préparé selon l'une quelconque des revendications 1 à 11, de préférence tranché, présentant une durée de conservation d'au moins 21 jours, de préférence d'au moins 28 jours, et qui ne comprend pas d'additifs non naturels.

- 5 **[Revendication 16]** Produit cuit de boulangerie selon la revendication 16 choisi parmi le pain au levain, le pain de mie, le pain au lait, le pain brioché, la brioche, buns ou tout autre produit longue conservation

- [Revendication 17]** Produit cuit de boulangerie selon la revendication 16 ou 17 qui est un pain tranché emballé dans un emballage fermé choisi parmi un
10 emballage papier ou un emballage en film plastique de qualité alimentaire.